



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

Recommandations:

- Pour une plus grande hygiène dans la manipulation du produit, les tranches de Jambon Consorcio Serrano obtenues doivent être manipulées soit avec les pinces, soit avec des gants en latex.
- Pour une dégustation optimale il faut sortir le jambon du réfrigérateur et le laisser à température ambiante environ 10 minutes avant de le consommer.
- En manipulant correctement la pièce et en suivant les instructions recommandées par le Consorcio del Jamón Serrano Español on obtiendra une rentabilité élevée : le 95% du Jambon Consorcio Serrano en tranches de bel aspect et appétissantes et les 5% restants seront utilisés pour des usages culinaires.
- Dans le cas où on ne consommerait pas la pièce dans sa totalité, on recommande de l'envelopper dans du papier paraffiné ou du film plastique et de le garder au réfrigérateur à température de réfrigération.

Rentabilité de la pièce

FORMAT TRADITIONNEL	POIDS EN KG	%
INAPTE À LA CONSOMMATION		
LA COUENNE ET GRAISSE	0.18	5.30
APTE À LA CONSOMMATION		
BLOC PRÉPARÉ POUR SA CONSOMMATION	4.28	83.92
JAMBON POUR USAGE CULINAIRE	0.55	10.78
CONSOMMATION TOTAL DE JAMÓN CONSORCIO SERRANO	5.10	94.7

Coupe à la machine

CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL

Produit

Le Consorcio del Jamón Serrano Español comporte deux formats distincts:

- **Traditionnel:** Pièce désossée sans manipulation ajoutée, ce qui fait qu'avant de procéder à la coupe à la machine il faudra la conditionner.
- **Bloc:** Pièce désossée, découennée, dégraissée et pressée, préparée pour être coupée de façon à obtenir un rendement élevé. Il présente une forme tétraédrique.

TRADITIONNEL



BLOC



Matériel:

- **Machine à trancher.**
- **Couteau à peler.**
- **Gants en plastique ou Pinces.**



FOODS from SPAIN



LE CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL EST L'ASSOCIATION QUI, DEPUIS 1990, REGROUPE LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS-EXPORTATEURS DE JAMBON SERRANO EN ESPAGNE. LA QUALITÉ EN EST LE PRINCIPE FONDAMENTAL.



Consorcio Serrano

Exclusive Signature

Données d'utilité pratique sur le produit

Petits points blancs (tyrosine)

Petits granulés à caractère « plâtreux » qui s'intercalent entre les fibres musculaires de la pièce au fur et à mesure du processus d'affinage. Leur apparition est variable en forme, taille et localisation.

On pense que cette apparition est due aux différences intrinsèques de la matière première, à l'influence de certaines phases de la production et même aux conditions environnementales.

C'est un composant biologique (aminoacide) qui se trouve aussi dans d'autres aliments soumis à des processus similaires d'affinage, conservation ou vieillissement (fromages).

Ils n'ont aucun inconvénient pour la consommation, et ne confèrent pas de caractéristiques anormales au produit. La qualité finale du Jambon Serrano ne dépend en aucune façon de la présence ou absence de cette substance.

Voile blanc

Il se manifeste sur la surface de coupe des jambons.

Il est principalement constitué de tyrosine. Son apparition n'implique pas la perte de vide ou la péremption prématurée de la pièce par contamination ou dégradation. Il faut simplement éliminer la zone concernée au moyen d'une coupe superficielle.

Obscurcissement de la surface de coupe

Il se produit lorsqu'on coupe ou ouvre une pièce et qu'on la laisse un certain temps sans protection à l'air ambiant, ce qui provoque une oxydation. Il peut se produire la même chose avec la graisse, qui prendra une couleur plus jaunâtre. Pour éviter ce phénomène, il est recommandé de protéger le produit par un plastique alimentaire et le maintenir à une température adéquate de réfrigération et avec une certaine humidité.

Irisations

Phénomène chromatique (contraste de couleurs) sur la surface de coupe du jambon et sur certaines zones musculaires. On peut l'observer en fonction de l'incidence de la lumière sur cette surface. Ceci ne représente aucune altération nutritionnelle ni organoleptique du jambon.

Précipités salins

Ils apparaissent sur la surface de coupe. Il s'agit de sel inorganique qui se précipite à la surface à cause des conditions externes de faible humidité.

Ceci ne représente aucun problème et on l'élimine en coupant la première tranche.

Technique de coupe du Consorcio del Jamón Serrano Español:

"Format traditionnel"

Tout jambon doit se préparer pour commencer la coupe.



1 À l'aide du couteau à peler on va enlever la couenne et la graisse extérieure.



2 Pour obtenir une meilleure rentabilité de la pièce, jusqu'à 95%, le Consorcio propose de couper la pièce en trois morceaux.



3 Placer le jambon sur la machine avant de la mettre au fonctionnement.

4 Avec le régulateur nous allons ajuster l'épaisseur des tranches que l'on veut obtenir en procurant qu'elles soient fines.

5 Pour initier la coupe, on allume la machine et en utilisant le contrepois, glisser la pièce vers la lame.

6 Présentation final du produit.



En résumé:

De bons instruments, un peu d'ordre, d'adresse, d'art et surtout un bon Consorcio Serrano.

www.consorcioserrano.com



SUR LE JAMBON ON PEUT OBSERVER LE "S" DU CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL MARQUÉ AU FER ROUGE, ET L'ÉTIQUETTE DE CONTRÔLE NUMÉROTÉE, QUI SONT LES GARANTIES AUXQUELLES TOUT BON COMMERÇANT ET CONSOMMATEUR EXIGEANT FONT CONFIANCE.